

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS PREMIER CRU "VAILLONS" 2023



👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien et Portlandien.

👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 17 et 21°C.

👑 ELEVAGE

Sur lies pendant 12 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

👑 RENDEMENT

58 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT

4 à 5 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C.

SITUATION

Vaillons, orthographié « valion » en 1429, vient de « petite vallée », « vallon » qui par la suite a donné « Vaillon ». « Vaillons » vient donc du latin vallis ou valles « espace allongé entre deux zones élevées ». Ce climat est situé sur la rive gauche du Serein avec une excellente exposition sud-ouest. Ce cru est planté sur une terre moins argileuse que sur la rive droite du Serein. C'est l'un des Chablis les plus réputés de la rive gauche.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le millésime 2023 présente des notes florales et de fruits murs. Rond en bouche avec une finale acidulée et minérale. Déjà ouvert et charmeur. Le vin s'apprécie à l'apéritif ou avec de poissons grillés.

NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Vaillons" 2022 - Bettane & Desseuve 2025 - 90/100